

Rillettes de saumon frais et fumé à l'aneth



Ingrédients pour 6 personnes

Saumon frais : 400 g

Crème liquide : 20 cl

Beurre en pommade : 60 g

Ail : 2 gousses

Thym : 1 branche

Saumon fumé : 3 tranches

Aneth : 1/2 botte

Sel : Quelques pincées

Piment d'Espelette : quelques pincées

Citron confit : 1/2 pièce

Gingembre frais : 20 g

Recette

Désarêter, enlever la peau et la graisse (parties noires) du saumon. Couper des petits cubes de saumon fumé. Eplucher le gingembre frais.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, la branche de thym, le gingembre et les gousses d'ail écrasées, assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Plonger le saumon frais et cuire 10 minutes.

Une fois cuit, laisser refroidir dans la crème.

Egoutter le saumon et le mettre dans un bol, émietter à l'aide d'une spatule, et ajouter le beurre pommade. Verser la crème de cuisson dans le bol petit à petit jusqu'à obtenir la consistance voulue.

Ciseler l'aneth, vider le citron confit et couper en très petits dés la peau. Incorporer l'aneth et le citron dans les rillettes de saumon. Rectifier l'assaisonnement et servir.